

Traditionelle Wiener Küche neu interpretiert

Das Wiener Lokal "Brioche und Brösel" begeistert mit innovativen Burger-Kreationen, die traditionelle Gerichte wie Kalbsbutterschnitzel und Backhendl neu interpretieren.



Das Wiener Lokal "**Brioche und Brösel**" begeistert mit innovativen Burger-Kreationen, die traditionelle Gerichte wie Kalbsbutterschnitzel und Backhendl neu interpretieren.

Streetfood trifft Tradition im Herzen der Stadt

In der Rotenturmstraße 21, im Herzen Wiens, hat sich "Brioche und Brösel" als fester Bestandteil der **Figlmüller Group** etabliert. Bekannt für das weltberühmte Figlmüller-Schnitzel, erweitert die Gruppe ihr Angebot um kreative Burger-Variationen. Neben dem beliebten Wiener-Schnitzel-Burger und dem Tafelspitz-Burger stehen nun auch der Kalbsbutterschnitzel-Burger und der Wiener Backhendl-Burger auf der Speisekarte.

Kulinarische Highlights

Der Kalbsbutterschnitzel-Burger wird im Brioche-Bun serviert und mit Zwiebelmarmelade, Gurken-Rahmsalat, Preiselbeermayonnaise und frischen Röstzwiebeln verfeinert. Der Backhendl-Burger überzeugt mit getrüffeltem Kartoffel-Vogerl-Salat und knusprigem Speck. Die Preise für diese innovativen Burger beginnen bei 9,80 Euro

Öffnungszeiten und Standort

"Brioche und Brösel" hat täglich von 11:30 bis 22:00 Uhr geöffnet und befindet sich in der Rotenturmstraße 21, 1010 Wien.

Über die Figlmüller Group

Seit 1905 prägt die Figlmüller Group die Wiener Gastronomieszene mit höchster Qualität und Innovationsgeist. Zu den acht Betrieben in Wien zählen unter anderem das "**Lugeck**", das "**Figs**" in Grinzing, das "**Joma**" am Hohen Markt sowie das Café "**Zwischengang**" am Stephansplatz.

Mit "Brioche und Brösel" setzt die Figlmüller Group erneut Akzente und verbindet traditionelle Wiener Küche mit modernen Genusskonzepten.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at